



## 2022 Chambolle-Musigny AOC

Domaine Comte Georges de Vogüé

**Accompagne idéale:**

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Côte de Nuits
<b>Producteur:</b>	Comte de Vogüé
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Référence:</b>	0507622

Bild folgt

Photo à venir

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Chambolle-Musigny AOC**

Domaine Comte Georges de Vogüé

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.